









Menus


Semaine du 24 mars au 28 mars

Idéales pour l'apéritif, découvrez les sardines à l'huile d'olive faites maison ! Rien de tel pour se réchauffer que nos plats gourmands du moment : les endives flamandes et le pot-au-feu

Mardi	Sauté de pintadeau aux champignons, poêlée primeur	7,10 €
	Boudin blanc rôti, gratin de patate douce	7,10 €
	 Flan de champignons aux noisettes	6,30 €
	 Quenelle de brochet au velouté de citron, riz basmati	7,90 €
Mercredi	Paupiette de veau sauce tomate, poêlée ratatouille	7,90 €
	Dos de cabillaud Grenobloise, brocolis au beurre	7,90 €
	 Velouté de légumes maison	6,30 €
	 Aiguillettes de poulet au citron et à la menthe, semoule	7,10 €
Jeudi	Poulet rôti aux épices, pommes de terre à la Sarladaise	7,10 €
	Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf	7,90 €
	 Ratatouille Niçoise, risotto Milanais	6,30 €
	 Timbale de poissons vapeur, fusilli au blé complet	7,90 €
Vendredi	Bœuf Bourguignon, poêlée de légumes printanier	7,10 €
	Cuisse de poule confite, polenta aux raisins	7,10 €
	 Spaghetti au pesto frais et tomates confites	6,30 €
	 Filets de rouget au basilic, spatzles	7,90 €
Samedi	Filet de veau jus corsé aux abricots, gratin dauphinois	8,80 €
	Pavé d'omble chevalier au champagne, poêlée à la Provençale	8,80 €

12

François
T R A I T E U R

-  Végétarien
-  Light

32, rue de la Tête d'Or - 57000 METZ
Tél : 03 87 75 30 60 - Mail : info@francois-traiteur.fr
www.francois-traiteur.fr